

國立屏東科技大學餐旅管理系廚藝專業教室管理要點

109.09.16 109 學年第一學期第二次系務會議通過

- 一、餐旅管理系(以下簡稱本系)為有效整合、運用與管理廚藝專業教室(以下簡稱專業教室)，特訂定本系廚藝專業教室管理要點，為使本系專業教室及圖儀設備能充分發揮功能支援教學研究或服務，加強管理提高可用率；本點若有未盡事宜之處，得隨時補充公佈之。
- 二、本系廚藝專業教室管理要點所稱之專業教室為本系之 HR110 中餐專業教室、HR108 西餐專業教室、HR107 烘焙專業教室、HR301 鐵板燒餐廳及迎賓館餐廳其所有器材與設備。
- 三、本系專業教室以本系師生教學、訓練及研究使用為主，不提供私人使用；非正規使用時間之外，得依據本要點，並經教室管理老師同意後，提供本系學生或本校其他單位申請借用。
- 四、使用本系專業教室者，請於使用前詳閱本系廚藝專業教室管理要點。
- 五、進入專業教室前，需遵守本系廚藝教室服儀規定(附錄一)，方得進入。
- 六、瓦斯使用規定：
 - (一)進入教室及離開教室前需依照瓦斯間使用規則(附錄二)正確打開及關閉瓦斯，確保其安全。
 - (二)凡使用到瓦斯，需確實填寫瓦斯間使用紀錄表(附錄三)。
 - (三)進入教室後及離開教室前需依照爐台瓦斯使用規則(附錄四)正確打開及關閉瓦斯，確保其安全。
 - (四)瓦斯間瓦斯更換後，負責學生需確實填寫瓦斯度數使用紀錄表(附錄五)。
- 七、廢油及廚餘使用規定：
 - (一)廢油處理：
 1. 廢油倒入各管理教室的廢油回收桶，再請各負責同學倒去指定地點。
 2. 倒入廢油時，避免倒入其他物品，如殘渣，以免造成油口阻塞
 3. 小心倒油，避免廢油潑濺，造成污痕。
 - (二)廚餘處理：
 1. 廚餘需依照規定地點回收。
 2. 搬運廚餘時，勿直接以垃圾袋拖行至廚餘回收桶，避免因垃圾袋破損造成髒污。
 3. 設有截油槽的專業教室，應於繕後工作後，確實除污，避免積臭。
- 八、使用後，各組確實清點器具檢查無誤並將東西歸位後方可離開，應確實負責關妥各水電、瓦斯餘及門窗。
- 九、專業教室借用程序與使用規定事項如下：
 - (一)應於借用日前 7 天(包含假日；不包含借用當天)向專業教室負責老師提出申請。

(二) 借用當天向系辦公室借取鑰匙，並給予相關證明。(指餐旅管理系廚藝專業教室借用單-附錄六)

- 十、本系專業教室經同意借用後，各教室所屬設備及器具，經負責學生於借用前逐一點交，使用後亦應點交歸還。如有遺失或損壞使用單位需負責賠償新品或恢復設備同價值之金額。
- 十一、 開放時間:(除原排定課程外，欲使用之所有學生皆需先行登記時間)
 - (一) 周一至周五:上午時段 08:00~12:00、下午時段 13:30~17:20
 - (二) 非以上時段:需事先向各專業教室之負責老師預約時間。
 - (三) 系上需有專責人員留守，確認善後。
 - (四) 週六及週日如需借用，也必須要有系辦工讀生留守。
 - (五) 專責人員工讀費由系辦支應工讀費;計畫案執行由計畫案經費支應工讀費。
- 十二、 使用學生須遵守教室內的相關規範(包含專業教室冰箱使用規則(附錄七)、瓦斯間使用規則、爐台瓦斯使用規則等)，以確保其衛生與安全。
- 十三、 學生若未經授權使用，不得擅自使用教室，若未經許可使用，需記過處分，並不得再借用教室。
- 十四、 本要點經系務會議通過，修正時亦同。
- 十五、 借用廚藝專業教室辦法
 - (一) 系上課程配合「校內實習」、「輔導證照」、「實務專題」及競賽之事由借用得以借用至 22 時，系辦需指派值班人員協助廚藝專業教室借用看管。
 - (二) 申請人必須有 1 人以上，對廚藝專業教室內設備有相當程度的了解並負責借用時間安全維護。
 - (三) 為配合校內實習課程進行，開放周二、週三及周四，三天可於 17:20 後借用教室至晚上十點，如有特殊活動及重要性，有其必要性則另提請系務會議討論。

附錄一 餐旅管理系廚藝專業教室服儀規定

壹、女同學

一、頭髮：

- (一)頭髮應梳洗整齊，以美觀、容易整理為原則。
- (二)頭髮務必保持乾淨，避免油脂及頭皮屑。
- (三)頭髮長度超過肩膀時，應盤整固定再穿戴廚帽，外觀上以頭髮不外露為原則。
- (四)可利用髮夾、髮帶維持頭髮的整齊。
- (五)實作課時，頭髮往後梳理整齊，以免在工作中頭髮散落至臉頰。

二、指甲：

- (一)指甲應維持乾淨，定期修剪。
- (二)避免使用指甲油。

三、裝飾品：

- (一)上實作課時，不准配帶戒指、手鐲、手錶等其他飾物。
- (二)隨時保持廚服乾淨清潔。

貳、男同學

一、頭髮：

頭髮必須免油膩，保持乾淨。定時清除，整理頭髮。

二、指甲：

指甲應維持乾淨，定期修剪

三、裝飾品：

- (一)上實作課時，不准配帶戒指、手鐲、手錶等其他飾物。
- (二)隨時保持除服乾淨清潔。

參、服裝規定

一、穿著可防滑安全廚師鞋。

二、穿著本系千鳥格紋褲。

三、穿著本系廚師工作服。

四、穿戴本系廚師帽。

五、穿著本系圍裙。

六、不可穿帶戒指、手鍊、手錶及耳環。

七、上課時需著整齊清潔之廚師服。

八、因應衛生考量，下列情形必須取下圍裙、廚師帽：

- (一)上廁所。
- (二)倒垃圾。

九、凡進入廚藝專業教室中，不論為前製備或上課，均需著整齊之服裝儀容入內。